

ARROSTO DI VITELLO STECCATO ALL'UVA



Tempo: 90 min. Difficoltà: Media Persone: 6

INGREDIENTI

600 gr di fesa di vitello
80 gr di uva bianca
300 gr di uva nera
20 foglie di vite in salamoia

Vino moscato q.b.
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

PREPARAZIONE

Laviamo l'uva ed asciugiamola. Stacciamo gli acini dall'uva bianca e tagliamo in piccoli grappoli l'uva nera.

Pratichiamo nella carne dei tagli obliqui ed infiliamo, in ciascun taglio, un chicco di uva, leghiamo la carne con dello spago ad cucina, quindi avvolgiamola nelle foglie di vite. Trasferiamo la carne in una pirofila da forno, irroriamola con un paio di cucchiai di olio e un bicchiere di vino. Cuociamo in forno la carne per circa 30 minuti in forno a 200°. Mentre cuociamo la carne, riscaldiamo in una padella un cucchiaio di olio, rosoliamo i grappoletti di uva nera con un rametto di rosmarino, saliamo e pepiamo leggermente, cuociamo per un paio di minuti (l'uva dovrà rimanere croccante).

Facciamo riposare la carne in un foglio di alluminio per 20 minuti circa, quindi, tagliamola a fette. Serviamo l'arrosto con l'uva nera ed irroriamo con il fondo di cottura della carne.

